

# MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 30 mars au 03 avril 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>paupiette au veau sauce poivre</p> <p>poêlée de légumes</p> <p>fromage ovale</p> <p>gélifié parfum vanille</p>	<p><i>REPAS USA</i></p> <p><i>manchons de poulet rôti et ketchup</i></p> <p><i>frites</i></p> <p><i>petit fromage frais arôme</i></p> <p><i>brownie individuel</i></p>	<p><i>POISSONS D'AVRIL</i></p> <p><i>rillettes au thon</i></p> <p><i>tarte au saumon</i></p> <p><i>épinards sauce blanche et blé doré</i></p> <p><i>carré de l'est</i></p> <p><i>fruit frais</i></p>	<p>rôti de porc* froid</p> <p>rôti de poulet froid</p> <p>coquillettes au gratin</p> <p>yaourt sucré</p> <p>fruit frais</p>	<p>tomates vinaigrette</p> <p><b>pépites de colin d'Alaska aux <u>céréales</u></b></p> <p>petits pois CE2 et carottes</p> <p>banane</p>

Ces menus sont susceptibles d'être modifiés en raison des aléas climatiques et/ou d'approvisionnements

## Légendes :

VBF = Viande Bovine Française

RAV = Race à Viande

VPF = Viande Porc Française

\* = Plat contenant du porc

LR = issu de Label Rouge

# = Aide UE à destination des écoles

menu végétarien

BIO = produit issu agriculture biologique

AOP = Appellation Origine Protégée

AOC = Appellation Origine Contrôlée

Equivalent EGALIM

CE2 = Certificat environnemental des exploitations de niveau 2

pdt = pomme de terre

# MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 06 au 10 avril 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
FERIE	<p><i>émincés de poulet sauce caramel</i></p> <p><i>semoule et carottes persillées</i></p> <p><i>yaourt aux fruits mixés</i></p> <p><i>cake individuel local et cc</i></p> <p><i>œuf en chocolat</i></p>	<p>salade strasbourgeoise* (pdt, tomates, saucisses*) taboulé</p> <p>daube de bœuf VBF</p> <p>chou-fleur CE2 sauce blanche</p> <p>tomme individuelle</p> <p>ananas frais</p>	<p>tortelloni ricotta épinards sauce tomate basilic</p> <p>fromage blanc nature</p> <p>fraises (et sucre)</p>	<p>carottes râpées au citron</p> <p>hoki beaufilet doré au beurre</p> <p>purée potiron et pdt</p> <p>crème dessert parfum vanille</p>

Ces menus sont susceptibles d'être modifiés en raison des aléas climatiques et/ou d'approvisionnements

## Légendes :

VBF = Viande Bovine Française

RAV = Race à Viande

VPF = Viande Porc Française

\* = Plat contenant du porc

LR = issu de Label Rouge

# = Aide UE à destination des écoles

menu végétarien

BIO = produit issu agriculture biologique

AOP = Appellation Origine Protégée

AOC = Appellation Origine Contrôlée

Equivalent EGALIM

CE2 = Certificat environnemental des exploitations de niveau 2

pdt = pomme de terre

# MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

## semaine du 13 au 17 avril 2026 VACANCES ZONE B

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
salade de pdt ciboulette	tomates vinaigrette au pesto	tarte aux 3 fromages	<b>REPAS ANGLAIS</b> <i>concombre vinaigrette à la menthe</i>	macédoine mimosa
rôti de porc* sauce charcutière <i>rôti de poulet sauce charcutière</i>	saucisses de volaille	rôti de bœuf VBF et ketchup	<i>fish (colin d'Alaska pané) et citron</i>	chili sin carne
haricots verts CE2 (ail et persil)	lentilles CE2 (et carottes)	beignets de salsifis	<b>and chips (frites)</b>	riz
mimolette	fromage à tartiner	yaourt arôme	<b>crème anglaise</b>	fromage blanc nature
fruit frais	spécialité pomme banane	fruit frais	<b>gâteau chocolat</b>	fraises (et sucre)

Ces menus sont susceptibles d'être modifiés en raison des aléas climatiques et/ou d'approvisionnements

### Légendes :

VBF = Viande Bovine Française

RAV = Race à Viande

VPF = Viande Porc Française

\* = Plat contenant du porc

LR = issu de Label Rouge

# = Aide UE à destination des écoles

menu végétarien

BIO = produit issu agriculture biologique

AOP = Appellation Origine Protégée

AOC = Appellation Origine Contrôlée

Equivalent EGALIM

CE2 = Certificat environnemental des exploitations de niveau 2

pdT = pomme de terre

# MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 20 au 24 avril 2026 VACANCES ZONES B ET C

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
salade des champs (carottes et chou-fleur)	salade de pépinettes fraîcheur	laitue iceberg	pâté forestier* et cornichon <i>pâté de volaille et cornichon</i>	panaché de choux
ravioli aux légumes	steak haché de bœuf VBF sauce au bleu	croque monsieur* <i>pizza fromage (emmental)</i>	émincés de poulet sauce façon béarnaise	colin d'Alaska sauce dieppoise
edam à la coupe	brocolis au gratin	haricots plats (ail et persil)	purée de céleri CE2 et pdt	semoule
liégeois parfum chocolat	yaourt arôme local et cc CE2 (Perche)	petit fromage frais sucré	fromage blanc nature	saint paulin
	fruit frais	fruit frais	fraises (et sucre)	tarte citron

Ces menus sont susceptibles d'être modifiés en raison des aléas climatiques et/ou d'approvisionnements

## Légendes :

VBF = Viande Bovine Française

RAV = Race à Viande

VPF = Viande Porc Française

\* = Plat contenant du porc

LR = issu de Label Rouge

# = Aide UE à destination des écoles

menu végétarien

BIO = produit issu agriculture biologique

AOP = Appellation Origine Protégée

AOC = Appellation Origine Contrôlée

Equivalent EGALIM

CE2 = Certificat environnemental des exploitations de niveau 2

pdt = pomme de terre